



Solutions for wine making

Albumine d'œuf poudre

Colle spécifique pour les vins rouges équilibrés et structurés.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > L'albumine d'œuf est un clarifiant bien connu pour adoucir le profil phénolique des vins très structurés.
- > Cette colle convient tout particulièrement aux vins de garde dont la stabilité s'obtient naturellement avec le temps.
- > L'Albumine d'œuf est d'utilisation très simple et microbiologiquement plus sûre que le blanc d'œuf frais.

DOSES D'EMPLOI

- > 5 à 10 g/hl.

MODE D'EMPLOI

- > Mélanger la quantité d'albumine d'œuf avec très peu d'eau froide (18 à 25°C) afin d'obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
- > Puis diluer avec l'eau froide pour obtenir une solution de concentration maximale 100 g/l. (L'addition de 2 g de carbonate de sodium par litre d'eau facilite la dissolution).
- > Attendre au moins 2 heures avant d'incorporer lentement la solution d'Albumine d'œuf dans le vin, de préférence par remontage afin d'assurer une répartition immédiatement homogène. Pour cela, nous vous conseillons d'utiliser notre injecteur doseur pour clarifiant.

CONDITIONNEMENT

- > Poche de 1 Kg, carton 10 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

GR-28/07/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

